Nr. 3. Kraków, marzec 1910. Rok XI.



:: PISMO DLA KOBIET ::
wychodzi w połowie każdego miesiąca.

Prenumerata wynosi:

rocznie . . kor. 1·50 | za granicą . marek 1·50
półrocznie . „ 0·80 | pojedynczy numer 15 gr.
W państwie rosyjskiem:
Rocznie 1 rubel. | Półrocznie 50 kopiejek.

ADRES REDAKCYI: SZPITALNA 7, II P.

„RESUREXIT“.

Niewiasta.

Mówili w Galilei,
Że wstanie trzeciej zorzy...
Od żalu, od nadziei,
Tak serce sobą trwoży,
Iż stoję tu chwiejąca,
Jak palma i jak trzcina,
A wiatr mnie o pierś trąca,
I głowę mi ugina...

Jak łań wyszczuta z kniei,
Tak biegłam z łoża mego...
Mówili w Galilei,
Że wstanie dnia trzeciego.

Zroszone moje włosy
Wiatr z winnic oto targa.
W powietrzu słychać głosy,
To radość w nich, to skarga.

Lecz w głosów tych zawiei,
Ach, nie ma, nie ma jego!
...Mówili w Galilei,
Że wstanie dnia trzeciego.

Głos.

Wiosenny grom! Wiosenny grom!
Wiosenna błyskawica!
O, przyjdzie koniec waszym łzom,
Jest świata obietnica.

O, przyjdzie koniec waszych trwóg,
Struchlałe wstaną kości,
I wrócą się ze swoich dróg,
Co poszli stąd w żałości.

Ten wielki, czarny, smętny grób,
Co wyda z siebie życie.
Przetrzyma dobę ciężkich prób,
I pęknie na rozświcie.

I wyjdzie z niego blask i woń,
I duch świeżości pełny,
I wniebowstępną wzniesie dłoń,
Na srebrnych chmurek wełny.

I wyjdzie z niego żywa moc,
W przejasnej skrawej bieli
I skończy się na ziemi noc,
I dzień się zaweseli.

I zmilknie płacz i zmilknie jęk,
Co w niebo z Rany bije
I zgłuchnie tych łańcuchów brzęk,
Co wasze cisną szyje.

I wyjdzie z niego ognia wiew,
Jak wicher świat przewieje,
Wysuszy łzy, wysuszy krew,
W pierś waszą tchnie nadzieję.

I wyjdzie z niego nowy znak
Braterstwa i pogody.
I zrównoważy szalę wag,
Co ważą tu narody.

I wyjdzie z niego w dół i w zwyż,
Poranne słońce złote,
I uczczon będzie, kto swój krzyż
Niósł cicho na Golgotę.

I wyjdzie z niego błysk i grom,
I wstrząśnie świat ten cały...
Bo nie jest wiecznym żaden dom
Z tych, co na grobach stały.

I nie jest wiecznym żaden grób,
Co w drodze życia leży.
A ten jest z niebem ziemi ślub,
A szczęśliw, kto weń wierzy!

W Wielką Środę!

Nie tak to bywało zawsze przed świętami, jak bywa teraz. Zjadą się dzieci ze szkół, radość w domu wielka, w kuchni krzątanina i praca, babki rosną, mazurki się rumienią...

Bywało inaczej.

W roku 1831, pod Warszawą stała armia Dybicza, pod Wielkim Dębem Rozena... a w Warszawie dowódzca polski, jenerał Skrzynecki, ze swoimi powstańcami...

Patrzą się na siebie — ci z jednej strony, ci z drugiej, a dzień idzie za dniem...

Wreszcie w nocy z wtorku na środę, gdy już miasto spało, zadudniły na bruku kopyta końskie i turkot kół się rozlega...

— Co to znaczy? Co takiego? — Pytają ci i owi i wyglądują, aż po ulicy wiodącej na Pragę, ku mostu na Wiśle maszeruje wojsko polskie, cicho, zwolna, ostrożnie...

Most cały zaścielili słomą, aby po nim przejść bez huku i idą... naprzód!...

Świta dzień!

Jestto Wielka Środa, 31 marca 1831 roku.

Warszawę budzi huk armat. Biegną wszyscy w Dynasowskie wzgórza, dym widać, huk słychać, bitwa wre... Boże ratuj...

A Skrzynecki jak chmura, jak ogień, jak lew rwie się z swoimi na wrogów. Geismara, wodza moskiewskiego, pobija do szczętu i odnosi świetne zwycięstwo, rano pod Wawrem!

Tego samego dnia wieczorem, biją Polacy pod Wielkim Dębem korpus Rozena, a 20,000 Moskali ucieka w popłochu!...

Dwa najświetniejsze zwycięztwa w powstaniu r. 1831 – to odniesione właśnie w dzień Wielkiej Środy – 31 marca!!... 11,600 jeńców moskiewskich wzięli Polacy dnia tego, zdobyli 12 armat, 5 chorągwi i 50 wozów z prochem, 2,000 Moskali padło trupem. Wtedy to ów sławny czwarty pułk pod dowództwem Bogusławskiego, przez błota, bagna i las gęsty przedarł się, a wroga ciął z odwagą...

Takie to bywały u nas Wielkie tygodnie... Wielkie Środy!

Bo nie było odważniejszych i mężniejszych w boju nad Polaków, a jeśli nie zwyciężyli to jedynie z braku jedności... Pomnijmy o tem i przy święconem powtarzajmy 100.000 razy... Miłujmy się!... Łączmy się!.... Razem i w zgodzie., w tem siła nasza!

Jadwiga.

Ze starych podań czeskich.

„Skarb wielkopiątkowy“.

Lud czeski, należący do wspólnej nam wielkiej rodziny Słowian, ma podobnie jak nasz, liczne podania i wierzenia, przywiązane do obchodu świąt Bożego Narodzenia i Wielkiejnocy. Oto jedno z nich:

W pewnej pięknej wiosce, u stóp lasu czeskiego, mieszkała pracowita i rządna gospodyni, imieniem Lubusza. Młoda była i zdrowa, męża miała dobrego i ślicznego, małego synka. Zdało się, iż niczego jej do szczęścia nie brakowało. Lubusza pracowała skrzętnie, ale wzdychała i marzyła o wielkim majątku, o skarbach, o złocie i klejnotach; w nich tylko widziała szczęście i nadewszystko pragnęła je posiadać. Nadszedł Wielki Piątek. W tym dniu wielkiej żałoby, na pamiątkę Męki Pańskiej, każdy chrześcijanin powinien zapomnieć o marnościach świata, a kajać się za grzechy i o zbawieniu duszy myśleć. Lubusza, która nie była bezbożną, oporządziwszy dom, wzięła dziecko na rękę i poszła w daleką drogę do kościoła, aby się pomodlić u Grobu Chrystusa Pana. Szła przez las, nagle w miejscu zawsze równem i pustem zobaczyła jaskinię. Zaciekawiona weszła w ciemny otwór i aż krzyknęła z podziwu. W jaskini blask bił od leżących dokoła klejnotów. Czyje były, nie pomyślała, posadziła dziecko na ziemi i zaczęła zbierać do chustki, którą była okryta, perły, korale, dyamenty, rubiny i rozmaite drogie kamienie. Kiedy chustka pełna już była, dźwignęła ją na plecy, chciała wziąć dziecko na rękę, ale unieść go nie mogła. Niech tu siedzi — pomyślała — pójdę prędko do chaty i wrócę. Nic mu się nie stanie i do kościoła na czas będzie. Poszła, klejnoty wsypała do skrzyni w komorze, aby nikt nie widział i co tchu pobiegła uradowana drogą przez las. Jakże się przeraziła, kiedy doszedłszy do znanego miejsca, nie znalazła ani jaskini, ani dziecka. Przecierała oczy myśląc, że śni, rozglądała się to w tą, to w ową stronę, patrząc czy nie zbłądziła. Noc zastała ją w lesie, więc wrócić musiała do chaty bez dziecka. Mężowi powiedziała, że dziecko zostało u jej siostry. Martwiła się, płakała, ale kiedy ujrzała klejnoty w skrzyni, zapominała o wszystkiem. Chciwość jej rosła. Nadszedł znów Wielki Piątek. Lubusza, jak w roku przeszłym wybrała się do kościoła i tak samo, w tem samem miejscu zobaczyła jaskinię, a w niej dziecko swoje, bawiące się klejnotami. Uściskała je, ucałowała, ale nie mogła się powstrzymać od zabrania znowu pełnej chustki drogich kamieni, a nie mogąc unieść dziecka, pomyślała, że tym razem wróci prędzej... Wróciła, ale ani dziecka, ani jaskini nie było. Poszła do kościoła, ale kościół był już zamknięty. W domu czekał mąż zły i zmartwiony, tęsknił za dzieckiem, a Lubusza nie mogła mu powiedzieć, co się z niem stało. Widziała teraz, że szatan, co czyha w Wielki Piątek na dusze ludzkie, skusił ją, widziała karę za swoją chciwość, za to, że dla klejnotów zaniedbała obowiązki matki i chrześcijanki, porzuciła dziecko, nie była w wielkim, pamiętnym dniu w kościele. Ciężkie było teraz życie Lubuszy, skarby nie cieszyłyły ją wcale, w gospodarstwie się nie wiodło, gryzła się, płakała, żałowała za grzech swój gorzko. Aż doczekała się znowu Wielkiego Piątku. Wczesnym rankiem, z niepokojem wielkim, wybrała się w drogę. Zdaleka już ujrzała jaskinię, weszła drżąca i zobaczyła maleństwo swoje, wyciągające do niej rączki. Pochwyciła je radośnie, nie spojrzała nawet na rozrzucone perły i drogie kamienie i nie oglądając się, spieszyła do świątyni pańskiej. Tu, u Grobu Chrystusa, wyrzekła się raz na zawsze chciwości i ślubowała być dobrą matką, bo poznała, że klejnotem jej najdroższym, jest dziecko. W progu chaty z uciechą powitał ją mąż, pochwycił malca na ręce, całował rumiane liczko. Lubusza poszła do

komory schować odświętne ubranie i otwarła skrzynię. Klejnoty, dar czartowski, znikły bez śladu, ale wróciło szczęście i spokój sumienia.

Opowiedziała M. M.

Kilka myśli z powodu zbliżających się świąt.

Dzieckiem będąc słyszałam opowiadanie, w jaki sposób Niemcy obchodzą pamiątkę Zmartwychwstania Pańskiego. Oto mają już raz na zawsze zgrabnie wyrobione z drzewa szynki, kiełbasy, babki i placki, układają to każdego roku na czas świąteczny na stole, a po świętach chowają je znowu do dalszego użytku. Mogą sobie Niemcy robić jak im się podoba, u nas dzięki Bogu inne zwyczaje. U nas, jak kogo stać, leży na stole pascha biała i wymyślna u bogatych, ciemna i razowa u kmiotka; jak z jednej jednak tak i z drugiej, gospodyni z rozkoszą kraje spory kawał, dzieląc się nim z takimi, których na nic nie stać.

Nie myślę ja tu w tem naszem pisemku poczciwem namawiać ludzi do zbytku, do wydawania grosza, broń Boże! Mówię jednak z przekonaniem, że zwyczajów, obyczajów, tradycyi odwiecznych nie wolno nam zaniedbywać ani lekceważyć. Nie zapatrujmy się pod tym względem na inne kraje. „Co kraj, to obyczaj“ mówi stare przysłowie, a zatem pilnujmy i przechowujmy je z ojca na syna po wszystkie wieki. Jak więc kto może, niech sobie święta urządza, niech będą najskromniejsze, byleby zwyczaj był zachowany. Pamiętajmy o dzieciach naszych! Żadne późniejsze wrażenia w życiu nie zostawią tak słodkich i miłych pamiątek i wspomnień, jak wrażenia z dzieciństwa, spędzonego pod dachem cichego domu rodzicielskiego, a wszystkie uroczystości i obchody zapamiętane z lat dziecinnych, pozostają nam w pamięci do najpóźniejszych lat, świecąc w duszy jasnem światłem, choćby już wiele, wiele innych gwiazd dla nas zagasło. Wszakże i wielki nasz poeta Mickiewicz pisze o swem dzieciństwie, nazywając je „sielskiem anielskiem“. W tych dwóch słowach, ileż przecudnej poezyi się mieści! Wszystko wypowiadają one: i przeżyte dzieciństwo w domu drogich rodziców i wrażenia cudne i pamięć wioski rodzinnej i drogiej Ojczyzny!

Urządzając „święcone“, pamiętajmy o tem, aby zawsze duch panował nad ciałem t. j. niech nie będzie główną naszą myślą dogodzenie podniebieniu i żołądkowi, ani nie wypiekajmy nad miarę i możność, ani nie troszczmy się o to, aby święta były suto oblane różnymi trunkami. Nie starajmy się koniecznie zajaśniać wyszukanymi strojami, gaszącymi stroje przyjaciółek i sąsiadek. Myślmy raczej o tem, aby dni świąteczne były dla naszych najbliższych dniami prawdziwego wypoczynku i duszy i ciała, aby każdemu w domu, od ojca rodziny aż do służącej, było dobrze i miło, by żaden potrzebujący nie odszedł próżno od drzwi naszych, aby myśl o niepotrzebnych wydatkach porobionych na „pokaz“, nie zatruwała nam goryczą tych pięknych i poważnych dni. Nie zapominajmy także o naszych dawnych dobrych i ładnych zwyczajach. Farbujmy jaja, siejmy rzerzuchę, aby było zielone pole dla baranka. Nadewszystko starajmy się, aby dzieci miały radość i przyjemność. Wszystkie te przygotowania są w oczach dziecka czemś tak cudnem, że ono najgoręcej przejmuje się tą myślą: że to z powodu pamiątki Zmartwychwstania Pańskiego te dziwa w domu się dzieją, serduszka dziecięce gorąco i serdecznie radują się i kochają i chwalą Jezusa za tyle szczęścia, a tem samem umacnia się i gruntuje na później podstawa wiary silnej i niezachwianej w ich sercach. Pięknem jest stare podanie ludowe, iż dlatego się farbuje jaja na Wielkanoc, bo w dniu Zmartwychwstania Pańskiego nawet stworzenie wszystko się ucieszyło, a kury dnia tego niosły kolorowe jaja.

Wszyscy ludzie znamy jaja pisane t. j. pisanki, nie wszyscy jednak wiedzą, jak się one robią.

Jestto bardzo ciekawa robota i żmudna. Ciekawszem jednak jest to, że teraz weszła w modę robota ręczna, zwana „batykowanie“. Jestto sztuka rysowania na materyi jedwabnej, rureczką wypełnioną stopionym woskiem, który się ciągle nad lampką spirytusową rozgrzewa i prędko pisze się jak piórem po materyi, tworząc różne desenie. Gdy się już cały wzór wyrysuje, farbuje się tkaninę w drugim kolorze, a po wysychnięciu, odkrusza się wosk i wychodzi wtedy dokładnie deseń rysowany, bo miejsca materyi zakryte woskiem nie zafarbowały się. Sztuka ta pochodzi z Jawy, wyspy dalekiej bardzo, gdzieś aż na krańcach morza Indyjskiego.

Skądżeż ta sztuka znana gdzieś za górami i morzami, zabłądziła od wieków pod nasze strzechy wieśniacze? Bo czemżeż jest pisanie naszych pisanek jak nie tą samą modną dziś i nową robotą naszą „batykowaniem“? Że tę sztukę ktoś dziś przywiózł z krain zamorskich, nic to dziwnego ani szczególnego, kiedy mamy na usługi koleje i parowce; sztuka jednak pisania pisanek jest w kraju naszym bardzo, bardzo dawną. Jakiemiż drogami szła ta sztuka, kto i kiedy zaprowadził ją do nas?

Podczas gdzieś w zamorskiej krainie siedzi Jawańczyk i rysuje woskiem szale jedwabne, u nas, w prostej góralskiej chacie, tak samo „pisze“ na białem jajku, rurką skręconą z blaszki, wypełnionej woskiem, którą ciągle nad świeczką rozgrzewa, pisze wiejska kobieta różne cudne wzory z własnej wyobraźni, a które to wzory przechowują się z pokoleń w pokolenie a z różnych części kraju naszego są różne i bardzo odmienne sysunki.

Piękne są pisanki z gór Galicyi wschodniej, gdzie góralki celują w „pisaniu“ pisanek, szczególniej śliczne są z Kossowa, bo i oryginalnie wzory i bardzo piękne kolory zachwycają oko.

Kończąc tych słów parę, życzę wszystkim kochanym Czytelniczkom „Przodownicy“, wesołych, dobrych i spokojnych świąt, udałego „święconego“ a w spokojnej chwili, miłej i przyjemnej rozrywki w czytaniu naszego pisemka, które gorąco i serdecznie dzieli się z Wami: „Czem chata bogata!“

Jadwiga Szegdziańska.

Na święcone!

Na święcone, przynosimy
Życzenia do chat,
Daj wam Boże dosyć szczęścia
Wśród najdłuższych lat.

Na święcone, przynosimy
Życzenia od serca —
Daj wam Boże dosyć chwili,
By znikł wróg, morderca.

Na święcone, przynosimy
Życzenia słoneczne...
Niech na ziemię naszą spłynie
Ukojenie wieczne.

Niech nastąpi zgoda miła
Zwaśnionych zjednoczy,
Będzie wielkie Zmartwychwstanie
I z łez oschną oczy.

Jadwiga S.

Religia w kraju Jagiełły.

Litwa starodawna nie znała jednego Boga. Cześć boską oddawano siłom przyrody: dobroczynne słońce — ogień, który ziębnięte członki mieszkańca północy ogrzewał, urodzajność ziemi, wydającej zboże i owoce, były dla Litwinów prastarych czasów bóstwami. Dzielono je na bóstwa niebieskie i ziem-

skie. Z bóstw niebieskich jako najwyższego pana, boga światła i piorunów karzącego i wymieniającego sprawiedliwość sędziego, czczono Perkuna, o innych zaginęły wieści, dawne księgi mówią tylko o mnóstwie bogów i bogiń ziemskich, które strzegły na każdym kroku Litwina, a objawiały się w postaci drzew, zwierząt, nawet kamieni.

Szum lasu, łoskot burzy, szmer strumienia, huk grzmotu i piorunów był głosem bogów, mieszkających w polach, lasach, w falach jezior i rzek, kryjących się w ziemi i w kątach domostw. Posągów, czyli tak zwanych bałwanów, nie znali Litwini, nie budowali też jak inne ludy pogańskie świątyń, świątynią były święte gaje, święte wzgórza, cześć odbierały jeszcze w wiele wieków po zaprowadzeniu wiary chrześcijańskiej święte dęby, jak Baublis, Dewajtis i inne. W złej i dobrej chwili, w domu, na polu, w lesie modlił się Litwin i składał ofiarę. Kiedy szalała burza, obchodził domostwo z połciem na plecach, obiecywał złożyć go w ofierze Perkunowi, byle tylko chronił zagrodę od ognia piorunów. W każdej chacie latem na przyzbie, zimą i jesienią na sianie w kącie wylegiwały się czarne węże, jaszczurki i żmije, tuliły się nieraz do dziecka w kolebce, które bawiło się niemi bez lęku i wstrętu. Kiedy gospodyni ranne odprawiała modlitwy, ofiarę bogom składała karmiąc mlekiem pierwej niż dzieci, hodowane w domu gady i płazy. Bogom na ofiarę zabijano kijami i pałkami zwierzęta, (któryto zwyczaj pochodził z owych jeszcze czasów, kiedy nie znano żelaza), tłuszcz palono, aby wonią jego ucieszyć bóstwo, mięso zjadano, krwią skrapiał ofiarnik zgromadzonych. Osobną czcią otaczano ogień pod nazwą Znicza jako bóstwo, co piorunem zstępuje z nieba na ziemię, dobroczyńcą jest i niszczycielem, trzeba mu więc ofiar, trzeba nieustannego czuwania.

W świątyni Znicza czuwali kapłani dniem i nocą, aby święty płomień nie zagasł, albo, żeby rozgniewany nie pochłonął pożarem domostwa i dobytku. Sługami bogów byli kapłani, najwyższy z nich miał tytuł Kriwe-kriwejte, pomocnikami jego byli wajdeloci, ofiarnicy, śpiewacy.

Liczne i chętnie składał lud bogom ofiary, ale też pragnął widzieć, jak je przyjmują, czy modłów wysłuchają. Stąd mnóstwo było wróżbitów, wieszczów, czarodziejów, którzy przepowiadali przyszłe losy, tłumaczyli wolę bogów; stąd wiele zabobonów i guseł do dzisiaj przechowanych w niedostępnych kniejach lesistej Litwy.

Na część bóstw obchodzono licznie święta składaniem ofiar, modłami i biesiadami. Do każdego święta przywiązane były pewne zwyczaje, pewne obrzędy.

Tak np. Nowy rok święcono paleniem starej kłody drewnianej, a powitaniem małej, młodej gałązki, w kwietniu witano wiosnę, bóstwu jej „Pergrubis" zwanemu składano ofiary, a po modłach odbywała się uczta wspólna, na którą składało się kilka osad. W czerwcu odprawiano święto Prosy, na wzgórzach palono ognie, „Sobótki" w całej Słowiańszczyźnie są zabytkiem podobnego pogańskiego obchodu. Najweselsze, połączone z najsutszemi biesiadami były święta jesienne, kiedy po szczęśliwych zbiorach dziękowano bogom za urodzaje. I tak w końcu września było wielkie święto na cześć Ziemiennika, później święta zaduszne czyli „Dziady" albo Chantury, w listopadzie „długie święto" Perkuna, wreszcie święto boga Inu Wajżganta!

Na obchód uroczysty zbierały się gromady ludzi, jak na nasze odpusty, każdy niósł z sobą pieczywo, drób, wiódł bydło, dla którego brakło paszy. – Ucztowano wesoło, a jeżeli kto umarł w tę porę, śpiewano nad nim pieśni, wyrażające podziw i żal, że odszedł wtedy, kiedy miał co jeść i pić.

Wierzyli Litwini w życie przyszłe, a duchom zmarłym oddawali cześć składaniem ofiar z jadła, napoju i odzieży. Każda uczta, każda biesiada zaczynała się udzieleniem cząstki potraw duchom zmarłych, obcowano niejako z niemi, oddawano się im w opiekę,

wyobrażano sobie, że pokutują zaklęte w ciałach zwierząt. Między żyjącymi a zmarłymi był ciągły związek, nie lękał się też Litwin śmierci. Ciała palono na stosie a razem z ciałem przedmioty miłe zmarłemu, psy, konie, sokoły, czasem niewolników a nawet, jak to już wyżej wspomniałam, i żony. Na cześć zmarłych, obchodzono uroczystość „Dziadów". Wśród lasów, były cmentarzyska dla każdej osady osobne, a złożone z tylu mogił i ognisk do palenia ciał, ile było rodzin w osadzie. Tutaj w świętą noc Dziadów zgromadzały się tłumy, niosąc wielkie zapasy ofiar. Wypoczywano, ucztowano, potem składano ofiarę Perkunowi, wreszcie wywoływano duchy zmarłych, zostawiano dla nich jadło i napoje, rozwieszano na gałęziach drzew odzież. Każdy pogrzeb był uroczystością, która nie mogła obejść się bez uczty, prócz pogrzebu, w trzeci, szósty i dziewiąty dzień po spaleniu ciała powtarzano żałobny obchód połączony z ucztą zastawianą dla tłumu krewnych i przyjaciół. Dnia czterdziego po pogrzebie odbywała się uczta wyłącznie poświęcana zmarłemu. Kilkadziesiąt osób jadło i piło w jak największej ciszy i milczeniu, unikano najlżejszego stuku, każdego głośnego słowa, aby nie spłoszyć ducha nieboszczyka, bo głęboko wierzono, że jest on obecny na uczcie. Podobnie w uroczystej ciszy odprawiano tajemnicze modły za zmarłych podczas wszystkich prawie świąt, cisza pełna grozy, panowała w świętych gajach, dokoła świętych dębów, i dokoła nielicznych świątyń. Ze wszystkich ludów Europy najdłużej, bo aż do czasów Jagiełły, trwała Litwa w ciemności pogaństwa, a chociaż za sprawą Jagiełłowej małżonki Jadwigi czcicieli Znicza oblała woda chrztu świętego, długie, długie jeszcze lata, dziesiątki lat, kryły się dawne zabobony, dawne zwyczaje pogańskie; niejeden z nich po dziś dzień istnieje i przypomina owe zamierzchłe, prastare czasy.

P. S.

Do Prus jadą!

Do Prus jadą... miły Boże...
Nikt ich wstrzymać dziś nie może...
Jadą, rwą się szybko w dal...
Ni za wioską ni za chatką,
Ni za ojcem, ni za matką
Zda się sercu ich nie żal.

Do Prus jadą... po zarobek
Siostra, ojciec, brat, parobek,
Niemcom będą służyć tam...
A ja myślę ze łzą w duszy,
Grosz mi w sercu skarg nie zgłuszy,
Bym zadała czuciu kłam.

Do Prus jadą... po grosz marny
Z ręki wrogów chleb ten czarny
Biorą chętnie i bez łzy...
A ja myślę... pól do pracy
Znajdą w kraju dość rodacy
Wstyd, że Niemcom służym my.

Do Prus jadą... szybko gonią
Do nóg wrogom się pokłonią...
By grosz dostać rychło w dłoń...
A ja myślę... mniej zarobię
Będę Polsko służyć Tobie
Wśród rodzinnych pól i błoń!

Jadwiga z Łobzowa.

W lasach kłobuckich.

Październik już siał deszczem złotych liści...

Sypały się one wśród gąszczy konarów jak łzy płomienne na głowy powstańców, którzy pomęczeni, wygłodzeni i przeziębnięci ledwie doszli do tej gąszczy i szukali ukrycia, aby spocząć...

Była ich garstka.

Bo cóż 70 ludzi znaczy wobec tego ogromu wojsk carskich, jaki się rozlał po ziemi naszej i szedł jak fala wezbranej rzeki.

Siedemdziesięciu ludzi wygłodzonych, przemęczonych i srodze zbolałych w duchu, ludzi, którzy nieśli na swych ramionach bóle narodu, którzy czuli cierpienia milionów deptanych stopą potwora, ludzi, którzy bez broni i nabojów zwalczali szeregi i zbrojne i liczne...

I przyszedł już październik w te lasy głuche i puste... Październik, ów artysta-malarz, który służy Jesieni i złoci na jej przyjście dębów korony, rumieni grabów i olech obsłony, osrebrza pajęczyn tkanką puste ścierniska, a ziemię bawi deszczem liści sypanych spokojnie...

W lasach kłobuckich, niedaleko Wielunia, spoczywali oni niedawno.

Po wielu mozołach i trudach, rozłożyli się tu z końcem września, aż październik nadszedł i przyniósł im długiej słoty widmo.

— Co poczniemy, nie wiedzieć — mówi Cieszewski Franciszek — deszcz leje, resztki nabojów zamokną, o przemarszu dalszym niema co myśleć.

Dziś 3-go października, to już równe dwa tygodnie, jak jesteśmy bez chleba, dachu i ciepłej strawy – dodaje Kraszewski Konstanty – ścigali nas Moskale bez wytchnienia, dowódca naszego oddziału, Tarczewski, dał mi 30 ludzi do przeprowadzenia, a ja ani dnia spoczynku dla nich nie znalazłem. Teraz połączywszy się z wami, myślałem pójdę raźniej a słota okropna zabija nas.

— Niema innej rady, jak czekać, może się wypogodzi, w te błota ruszać się niepobna...

— Gdyby jednak tak Moskale...

Nie dokończył zdania Kraszewski, gdy blady jak chusta nachyla się ku niemu Cieszkowski i szepce:

— Idą...

— Co mówisz? Widmo nieszczęścia przesunęło ci się przed oczyma — nie podobna...

Porwał się Kraszewski, chce jeszcze pytać, skąd to przypuszczenie, lecz już nie pyta...

Opuścił dłoń — z strasznym wyrazem rozpaczy patrzy przed siebie...

Zrozumiał co to znaczy. Już cały oddział wie o nadejściu Moskali, już to nie złudne przewidzenie, ale sroga straszna prawda...

Czy oni Moskali się boją?... O nie! wszak idą, aby zejść się z nimi, aby ich zwalczyć ale teraz — dziś – garstka mała...

Rozpaczy idź stąd!... Zasłoń swe ohydne oblicze, odwróć te oczodoły martwe, z któremi zbliżasz się do ludzi i nic sama nie widząc, chcesz, aby oni nie ujrzeli światła nadziei...

Lecz rozpacz stoi. Wyciągła długie, straszne, żelazne ramiona i dusi serce wodza... Nachyla się bliżej i oddechem śmiertelnej trwogi zabija życie... A deszcz złotych liści sypie się i ścieli drogę jasną, barwną, miękką...

Padł strzał.

Odpowiedziały mu pnie starych drzew echem kilkakrotnem i posypały deszczem liści krwawo ranionych...

Ozwał się odgłos komendy Kraszewskiego i nasi stanęli w szeregu...

O innej walce nie można było myśleć jak tylko o przebiciu się przez szeregi wrogów...

Bo naszych 70... a Moskwa stanęła w liczbie 800 ludzi...

Ludzi?... Nie!... rozpacz z martwemi oczodołami, w których nigdy nadziei światło nie zamigoce, powtarza raz po raz głuchym swym szeptem: – to katy przyszły!... to katy wokoło was...

— Przebijcie się, a mężnie!... — wzywa Cieszewski i pierwszy rzuca się w bój...

Pięciu w niego mierzy, on strzela, lecz darmo...

Zamokła broń ognia nie daje...

— Nie pali!... – woła jeden, drugi i dziesiąty i padają jedni obok drugich, bo moskiewskie karabiny nie mokły w lesie przez długie dnie słoty, bo moskiewskich bagnetów 800 wymierzonych ku naszej garstce....

Słońce przedarło się przez chmury, złoci rąbki liści i srebrzy pajęczyn strzępy, a deszcz liści koralowo złotych sypie się i sypie...

DODATEK OBRAZKOWY

DO 3 NUMERU „PRZODOWNICY“ ZA MARZEC 1910 ROKU.



ZDJĘCIE Z KRZYŻA.

Piętnaście martwych ciał leży na tym posłaniu kobierca jesiennego... 26 wziętych do niewoli wlecze się za kozacką rotą... a 8-miu rannych wiozą do Kruszyna...

I w lesie głucho... Rozpacz tylko jedna została i łzy rosy leje na to cmentarzysko ciche i głuche, bo za żywemi iść jej nie dano...

Polak ranny i więziony jeszcze ją odtrąci od siebie, bo z nim zawsze nadzieja i wiara.

Cieszewski martwy i krwią zbroczony leży u stóp wysokiego dębu. Jedną rękę wyciągnął daleko jakby jeszcze chciał się bronić i walczyć, drugą oczy zakrył... Tak skonał...

Kraszewski z pozostałą garstką przedarł się jeszcze dalej, ale na drugi dzień we wsi Zagórze schwytano go i odwieziono do Wielunia.

Dzień 3-go października zapisał się w karcie męczeństw naszych ofiarą wielką, a lasy kłobuckie powtarzają swym szmerem dziś jeszcze jęki tych, którzy padali jak suche liście pod stopy przemocy, bo im broń odmówiła posługi, naboje zagaszone były deszczem i 800 moskiewskich bagnetów grało strzałami na wyrok zagłady i śmierci.

Kto wie!...

Może tam i teraz, gdy nadchodzi październik ów artysta malarz, będący w posłudze Jesieni i gdy poczyna złocić olch koronki, a rumienić dębów szały — może tam jeszcze ta sama straszna, z pustemi oczodołami staje rozpacz i każe powtarzać wyrazy zwątpienia...

Ale nie odezwie się jej echem żadnego drzewa szept cichy i deszcz liści złotych, sypiący się na cmentarzysko walki z r. 1863, nie zasypie wspomnień o takich dniach bólu...

W lasach kłobuckich cicho i głucho, ale w sercach ludu takich wspomnień echa budzą nowe siły i sieją ziarna na przyszłe plony.

70 ludzi stało tam wobec 800 bagnetów, a deszcz liści jesiennych sypał się na czoła poległych...

3-go października 1863 roku.

Jan Świerk.

BOCIAN I ŻABY.

(Bajka).

Pod ożywczem tchnieniem wiosny obudziła się ziemia do nowego życia. Zakwitły łąki, zdobne w kobierce z przepysznego kwiecia, zazieleniły się pola i lasy, ożywiły wody i bagna i błota życiem tysiąca istot.

Z kałuży, zalesionej szuwarem, ukraszonej tatarakiem i zielenicą, wychyliły się do słońca dwie żabki, młoda i stara, i taką oto prowadziły z sobą rozmowę.

Młoda żabka wyskoczywszy na brzeg: „Tak mamo, rzecze, my tu żyjem w tem naszem błotku, przesądni, o zastarzałych zasadach, przywiązani do jakichś głupich zwyczajów. Ale tam w innych krajach są ludzie, zgoła odmiennych pojęć i poglądów!!

— No tak, odparła stara, ale tyś jeszcze młoda i nieświadoma życia, radabyś wylecieć z rodzinnego gniazda, w świat za oczy, ale zginiesz w obcym, wrogim ci tłumie. Pomnij tylko na słowa swej matki, że wszędzie dobrze a...

- Wiem, już wiem, żabka starej odrzecze, ty mamo zejdziesz już taką do grobu.

Wskoczywszy zaś na poblizki mrówczy kopiec, skąd widać było po drugiej stronie kałuży pyszną łąkę, tak dalej ciągnęła żabka:

— Ale spojrzyj no mamo, co za cudne kraje!

— Oj moja córuchno, odparła staruszka, dusza rwie ci się w obce kraje, ale posłuchaj — wyjawię ci straszną tajemnicę. Tam za temi wodami mieszka ludożerczy lud. Opanowawszy przyległe ziemie, zbliża się w zaborczych swych zapędach ku naszym siedzibom, grożąc zagładą. Sama nawet doświadczyłam żarłoczności jednego z tych mieszkańców i cudem tylko uszłam śmierci, skrywszy się pod liść łopuchu.

Ale młoda żabka nie słyszała już ostatnich słów przestrogi swej matki, zapatrzona gdzieś w dal.

Aż pewnego poranku znalazła się żabka w wymarzonej przez się krainie, zobaczywszy ku wielkiemu swemu zadowoleniu więcej podobnych sobie okazów żabiego rodu.

Wtem zaszumiało coś nad głową młodej żabki. Oto długodzióby, czerwononogi władca tych mokradeł i pan życia i śmierci wszystkich żabek, zleciał na żer i w poważnych krokach zbliżał się po zdobycz.

Naraz, o zgrozo! młodej żabce krew ścięła się w żyłach. Towarzyszka jej zniknęła w potężnym dzióbie bociana! Śmiertelnym zdjęta strachem, w poblizkie bagno rzuca się żabka, lecz już za późno... Wnet bowiem uczuła straszliwe w plecy uderzenie i raptowne uniesienie w górę...

DZIAŁ GOSPODARCZY

Odświeżanie bab i bułek. W dwa tygodnie czasami i w tydzień po świętach baby i bułki czerstwieją, w tym celu odświeża się pieczywo w następujący sposób: baby obwija się w parę arkuszy białej bibuły zmoczonej przedtem w wodzie i stawia się w gorącą rurę do pieczenia na pół godziny, potem wyjąć a ostudzone, będą smakować jak świeże.

Przerabianie masła starego na świeże. Masło które dłuższy czas stoi, nabiera niemiłego smaku i aby ten usunąć, daje się takie masło do kierzanki (maselnicy) wlewa się mleka słodkiego surowego (na $^1/_2$ kg. masła 1 litr mleka) i przerabia się masło na nowo tak jakby było robione ze śmietany, gdyż ono się rozrobi i na nowo zbije, potem wypłukać to masło we wodzie zimnej kilka razy a nabierze zupełnie dobrego i świeżego smaku.

Mazurek. Na mazurek bierze się część ciasta babowego i rozciąga się cieńko na blasze wysmarowanej smalcem, potem ciasto posmarować białkiem i przy wierzchu posypać krajanemi migdałami, rodzynkami, ziarnistym cukrem i piec $^1/_2$ godziny na wolnym ogniu.

Placek z makiem. Bierze się warstwa ciasta jakiego kto chce, zwykle ciasto drożdżowe słodkie, pozostałe z bułek, rozciąga się ciasto na palec grubości na blachę i przekłada makiem przyrządzonym w następujący sposób: sparzony wodą mak mieszać w makutsze do białości, potem wysmażyć na kuchni, wsypać na $^1/_2$ litry maku garść cukru, dać pianę z 5 białek, wymieszać i odstawić na zimno — ostygniętym przełożyć placek nakryć drugą warstwą ciasta, pokłuć widelcem, posmarować białkiem, posypać ziarnkami maku i piec 1 godzinę w miernie gorącym piecu.

Tanie baby świąteczne. Na jedną babę liczy się $^1/_2$ kg mąki pszennej, 2 całe jaja, 3 czubate łyżki cukru, 1 łyżka topionego masła, 1 łyżeczka soli, 3 deka drożdży i 1 kwaterka mleka letniego; naturalnie, że jeżeli gospodyni zamierza piec więcej bab, zwiększa ilość mąki i dodatków. Z powyżej podanej ilości zamiesić ciasto drożdżowe zwykłym sposobem podanym dla szanownych czytelniczek, już poprzednio w 11 numerze 1909 r. na 168 stronie. Gdy ciasto dobrze wyrobione i odstaje od rąk, dać rodzynki i jeszcze raz przemiesić, potem nakryć miskę z ciastem cienką ściereczką, postawić w ciepłe miejsce i niechaj rośnie 1–2 godzin.

Po upływie tego czasu nakładać ciasto do forem wysmarowanych smalcem i wysypywanych bułeczką suchą i mieloną; ciasta do formy nakłada się zawsze mniejszą połowę naczynia i stawia w ogrzanem miejscu, aby rosło po raz drugi. Gdy ciasto już we formach, wtedy rozpala się w piecu piekarskim, najlepiej palić drzewem sosnowem w długie kawałki rąbanem, aby płomień cały piec ogarnął. Jak się w piecu wypali, wymieść do czysta palenisko z węgli i popiołu. Następnie rozsypać garść mąki w piecu, a gdy ta trza-

ska i pali się w jednej chwili, to jeszcze trochę piec przestudzić, gdyż jest za gorący, jeżeli zaś mąka tylko się rumieni, to piec w miarę gorący. Wtedy formy z babami, które powinny wyrość prawie po brzeg naczynia, wstawić do pieca na 1 godzinę. — Wyjmując bułki z pieca należy próbować słomką, czy już są wypieczone, (nakłuwać słomką do środka baby) jeżeli słomka po wyjęciu sucha, to baba już upieczona, w przeciwnym razie wstawić bułki jeszcze na 1 kwadrans. Po wyjęciu bab z pieca, postawić je ostrożnie w przewiewnem miejscu na 5 minut, żeby z pierwszego gorąca odeszły, potem zaraz wyjmować i rozkładać na sianie przykrytem obrusem i tu niechaj ostygną zupełnie.

Józefa Kruszyńska.

Przepis na pieczenie chleba parzonego. Są domy, gdzie lubią bardzo chleb domowy, ale ponieważ jest osób mało, obawiają się piec chleb, aby nie zczerstwiał. Podaję tu przepis na chleb, który dobrze i dokładnie zrobiony, nie czerstwieje i jest bardzo smaczny. Pięć kg. mąki żytniej, najładniejszej wysiać na stolnicę, niech leży, aby się dobrze wygrzała. Z tej mąki wziąć jedną kwartę, wsypać do dzieży chlebowej i zaparzyć tę mąkę kwartą mleka słodkiego kipiącego. Rozrobić dobrze, aby grudek nie było, a gdy ciasto całkiem ostygnie, wlać doń drożdży za 10 hal., w szklance letniego mleka rozrobionych. Wymieszać ciasto dobrze z drożdżami (najlepiej warzęchwią), przykryć dzieżę nakrywą i postawić w cieple, niech rośnie. Jeśli chleb się piecze w lecie, to się go rozczynia około 5-ej godziny rano, jeśli w zimie, to najlepiej jest rozczynić chleb wieczorem, na noc, trzeba bowiem uważać, aby ciasto miało czas wykisnąć, to znaczy dobrze przefermentować. Chleba nie można upiec prędko, bo choćby się dało dość drożdży i ciasto prędko wyrosło, jeśli ono nie przejdzie właściwego fermentu, to jest kiśnienia, chleb nie będzie smaczny. A zatem, gdy ciasto rozczynione rano o 5-ej godzinie, można je miesić około 2-ej popołudniu. Gdy zaś na noc rozczynione, to trzeba miesić rano około 7-ej godziny. Wsypać na rozczynę wyrośniętą garść kminu, pół szklanki miałkiej soli i miesić ciasto, mając przygotowane kwaśne mleko rozkłócone i lekko ogrzane, ale nie zważone! Sypać mąkę potrochę, i dolewać mleka, ale ostrożnie, aby ciasta nie rozrzadzić zanadto. Mąka powinna wyjść wszystka, tylko zostawić jej tyle, aby było czem chleb wyrobić, koszyczki wysypać (albo talerze, kto nie ma koszyczków) i mieć na podsypywanie łopaty, gdy się będzie chleb sadzać. Miesić dobrze i długo, aż ciasto będzie trzeszczeć dobrze. Potem zagładzić, uważając, aby ciasto nie było za gęste, przykryć dzieżę i znowu postawić, niech rośnie ciasto. Gdy się chleb dobrze ruszy, zapalić w piecu mniej więcej 12 albo 15 polan, ale nie króciutkich, a gdy się już wypala, rozgarnąć żar i wyrabiać bochenki. Z tej ilości mąki powinno być 5 bochenków i tak zwany „podpłomyk“. Powyrabiać na stolnicy bochenki, kładąc każdy w koszyczek, w którym (wysypanym dobrze mąką) posypać na dnie trochę kminku i postawić w cieple, niech rosną. Trzeba także mieć w dwulitrowym baniaczku garść czystego siana, zalanego wodą i kipiącego. Gdy już chleb podrósł, wygarnąć i wystudzić piec jak należy, wypróbować mąką, gdy się z lekka rumieni posypana w piecu, to piec dobry. Łopatę posypać grubo mąką, wyrzucić chleb z koszycka, polać go prędko kipiącym odwarem z siana, i wsadzać ostrożnie do pieca. Gdy już wszystkie bochenki wsadzone, przytkać piec, a po chwili odsłonić i zobaczyć, czy się rumieni. Przytkany ma być aż się całkiem zarumieni ładnie, potem można piec odsłonić. Trzeba to zapamiętać, że gdy się chleb wsadza do pieca, to szyber powinien być zasunięty, a to o czem piszę, że się piec przytyka lub odsłania, to nie jest mowa o szybrze, tylko o drzwiczkach od pieca, albo o blasze, którą się otwór pieca zasłania.

W piecu ma chleb siedzieć całą godzinę.

Po godzinie, wyjąć bochenki, kłaść każdy na dzbanku umieszczonym w jakim cebrzyku i polewać jeszcze raz odwarem z siana i włożyć jeszcze na 5 minut do pieca. Potem powyjmować bochenki, poukładać na stole, opierając o ścianę, aby dobrze wyparowały, a gdy już chleb zupełnie zimny, schować go do szafy albo kredensu. Dzieżę po robocie umyć czysto ciepłą, ale nie gorącą wodą, wysuszyć i przykryć nakrywą do dalszego użytku. Wymycie nic nie szkodzi dzieży, tylko nie trzeba jej zaparzyć, bo wtedy chleb się nie udaje.

Pieczenie chleba razowego pszenicznego. Garniec pszenicy ładnej, wysianej z prochu, wyparzyć w piecu po chlebie, ale uważać, aby zanadto nie przesuszyć. Umleć tę pszenicę na żarnach, ale niebardzo miałko, i rozczynić dwie kwarty tej mąki, przetakiem a nie sitem wysianej $1^1/_2$ kwartą mleka słodkiego parzonego i na letnio wystudzonego. Drożdży za 6 hal. rozrobić w mleku letniem i dodać do rozczynu, wymieszać dobrze i postawić, niech rośnie. Co do czasu, to stosować się do tego, co już pisałam o chlebie parzonym. Gdy ciasto wyrosło, trzeba je zamiesić resztą mąki wysianej, zostawiając tylko na wysypanie łopaty. Koszyczki trzeba wysypać pytlowaną mąką. Do rozczyny daje się pół szklanki soli, garść kminu, a kto lubi, można zamiast kminu dać czarnuszki, miesić dobrze, dolewając letniego mleka słodkiego, ile będzie trzeba, uważając aby ciasto nie było bardzo tęgie, t. j. gęste. Po wymiesieniu, nakryć dzieżę, niech ciasto rośnie. Gdy się tylko ruszy, palić w piecu, 10 — 15 polan, a gdy się wypala, rozgarnąć żar i wyrabiać bochenki do koszyczków. Z garnca pszenicy będzie 4 większe i jeden mały bochenek.

Gdy trochę podrośnie, wygarnąć i wypróbować piec, a gdy dobry, wsadzać chleb, wyrzucając z koszyczka na łopatę i obmywając każdy letnią wodą. Piec przytkać, a gdy już się ładnie zrumieni, odsłonić piec i niech siedzi chleb całą godzinę. Potem wyjąć, umyć znowu wodą, poustawiać na stole, opierając o ścianę, a gdy ostygnie schować do szafy. Chleb taki jest bardzo pożywny i zdrowy. Mogą go jeść nawet chorzy, którym zakazano jeść chleb pytlowany i żytni razowy. Chleb pszeniczny nie zaszkodzi im z pewnością.

Przepis na zwykłe, droższe bułki w rodzaju babek. Sześć kwart mąki najładniejszej, pszennej, suchej i wygrzanej, wsypać do niecek, ubić w garnku kołotewką 15 całych jaj, rozrobić 10 dkg drożdży w szklance letniego mleka, utłuc kwiatu muszkatołowego za 4 hal., stopić masła 2 szklanki, cukru 3 szklanki miałkiego (byle nie mączki cukrowej!) dać to wszystko do mąki do niecek, uważając, aby drożdże wlać naprzód a masło na ostatku, zamieszać ręką, a potem dolewać słodkiego, sprażonego a potem wystudzonego mleka i miesić długo, aż ciasto od ręki zacznie odstawać. Gęstość ciasta ma być taka, że gdy się weźmie trochę ciasta do ręki i w kułak ściśnie, żeby się to ciasto nie rozleciało z ręki. Pamiętać także o soli, której się daje niespełna łyżka stołowa.

Kto lubi, może dodać $^1/_4$ kg. rodzynków żółtych bez pestek, starannie przedtem wypłukanych i obranych z ogonków. Można także dać i grube rodzynki z pestkami.

Gdy już ciasto wymieszone, wykładać je w bardzo dobrze masłem wysmarowane i suchą tłuczoną bułką wysypane baniaczki, rynki lub kto ma, foremki. Ciasta kłaść trzecią część wysokości naczynia, w którem się ma piec ciasto.

Postawić to naczynie w ciepłem ale nie gorącem miejscu, niech ciasto rośnie. Gdy się tylko trochę ciasto ruszy, palić w piecu 10 do 13 zwykłych długich polan, a gdy się w piecu przepali a ciasto wyrosło prawie do pełna, aby tylko na palec brakowało, wymiatać piec, próbować mąką (gdy rzucona w piec, po chwili żółknie ale się nie pali, piec dobry) posmarować babki z wierzchu rozbitem jajkiem, do czego trzeba mieć zrobione piór-

ko do smarowania i wsadzać naczynie z ciastem jedno po drugiem w piec, ostrożnie aby ciasto nie opadło. Dlatego dobrze jest postawić naczynie z ciastem na łopacie, włożyć w głąb pieca i ostrożnie haczkiem z łopaty zsunąć. W piecu mają siedzieć godzinę, z początku przytkane, a gdy się zrumienią, odetkane. Małe bułeczki w ryneczkach lub małych garnuszkach można wyjmować po trzech kwadransach. Kto chce może takie babki wypieczone w wysokich baniaczkach, polukrować i osypać kolorowym maczkiem, którego można dostać w każdym korzennym sklepie. Za 10 hal. będzie aż zadużo.

Lukier tak się robi: Kilka łyżek cukru miałkiego, można i mączki cukrowej utrzeć z jednem albo dwoma białkami na talerzu doskonale. Trzeba trzeć długo, aby masa była gęsta i biała.

Letnie babki posmarować lukrem, posypać maczkiem a za godzinę lukier wyschnie i będzie ładnie to wyglądało. Gdy są bułki pieczone w rynkach albo płaskich rądlach, to wtedy będą tak zwane „paski" i ich nie trzeba lukrować.

Mazurki świąteczne bardzo smaczne. 15 żółtek ubić na pianę w garnku kołotewką. Wziąć do jakiej dużej miski dwie szklanki cukru miałkiego (nie mączki cukrowej!) wlać te żółtka i utrzeć z cukrem dobrze, dodać do tego dwie pełne szklanki topionego, letniego masła, łyżeczkę małą soli, drożdży za 16 hal. rozrobionych w mleku letniem (pół szklanki), dać cytrynowej skórki utartej na tarku, i dwie szklanki mleka letniego. Wybijać doskonale to ciasto ręką, wymiesić jak się należy mąki dosypując ciągle, uważając aby ciasto było bardzo wolne. Wysmarować potem serwetę dobrze masłem całą, wyrzucić na serwetę to ciasto, związać wolno i włożyć w jakie naczynie pełne zimnej wody. Przywiązać serwetę do ucha naczynia i postawić w spokoju niech rośnie. Z początku ciasto opadnie na spód wody, a potem gdy wyrośnie, będzie pływało po wierzchu jak pęcherz. Gdy już wyrośnięte, to jest gdy serweta będzie pełną i ciasto na wierzchu wody, wyjąć serwetę z wody, rozwiązać, i wyrabiać w mące na stolnicy nieduże placuszki, wielkości ręki, układać na wysmarowaną masłem blachę, potem gdy podrośnie, smarować rozbitem jajkiem i wtykać w te placuszki rodzynki obrane i czyste, migdały dość grubo szatkowane (parzone), kto lubi to można i skórkę pomarańczową smażoną wtykać, pokrajawszy ją dość grubo. Piec ma być gorący, ale wypróbowany, aby nie palił. W piecu mają siedzieć20 minut.

Po wyjęciu, przekładać na przetakach i sitach, aby wystygły i ułożyć potem na jakim ładnym talerzu, aby położyć na stole świątecznym. Ciasto, gdy się miesi, próbować co do gęstości, ściskając kułak, gdy się na wierzchu ręki nie rozlewa, to dobre.

Nietrudny mazurek świąteczny. 8 żółtych i 28 dkg miałkiego, na tarce tartego i przez sito sianego cukru, utrzeć do białości w dość dużej misce, drewnianą łyżką. Gdy już do białości utarte, ubić pianę z ośmiu białek i wymieszać lekko z utartemi żółtkami, dodać mąki 25 dkg, najładniejszej pszennej, przesianej, cytrynowej skórki na tarku utartej, mieszać wszystko prędko a lekko, aby piana nie opadła, w końcu dodać do tego garść rodzynków żółtych lub pestek, garść rodzynków czarnych, garść migdałów grubo krajanych nieparzonych, garść fig drobniutko pokrajanych, wymieszać wszystko dobrze i wyłożyć na blaszkę podłużną, aby masa była na dwa palce wysoko w blaszce. Piec w piecu, z którego dopiero co bułki wyjęto. Można nawet wsadzić trochę prędzej, nim bułki wyjdą. Próbować po 20 minutach drutem. Gdy gotowy to drut będzie czysty, a gdy nie, uczepi się ciasto druta.

Potem gdy upieczony mazurek, wyrzucić go zręcznie na sito albo przetak i niech tak ostyga. Kto chce, może polukrować wyżej opisanym lukrem i posypać maczkiem, a gdy się potem położy mazurek na podstawce z kolorowej, ładnie wykrojonej bibułki, będzie ładnie ozdabiał stół świąteczny.

Naturalnie że zabierając się do roboty tego mazurka, trzeba sobie naprzód przygotować rodzynki, mąkę, figi i migdały jakoteż skórkę cytrynową oraz blachę, i uważać, aby trafić na czas piec dobry. W czasie roboty mazurka, musi być wszystko gotowe pod ręką.

Przepis na bardzo dobry placek z serem. Pół funta, czyli 25 dkg. mąki $^1/_4$ funta ($12^1/_2$ dkg.) masła, 4 żótka na twardo ugotowane — $12^1/_2$ dkg. cukru miałkiego – $12^1/_2$ dkg. migdałów oparzonych i utartych na maszynce albo utłuczonych w moździerzu. Zamiesić to ciasto i upiec placek niezbyt gruby. Na blachę trzeba położyć papier wysmarowany niesłonem masłem – tak aby trochę rogi tego papieru wystawały po nad blachę. Piec ma być nie bardzo gorący. Po upieczeniu, postawić wraz z blachą na przetaku, aby dobrze przestygł placek i wyparował. Gdyby się blachę postawiło wprost na stole, to para zostałaby wszystka pod plackiem i odsurowiałby zupełnie.

Dwa i pół kg. sera świeżego — dobrego i bardzo dobrze odciśniętego utrzyć na tarce a jeszcze lepiej na maszynce do tarcia migdałów. Ser włożyć do dość dużej dojnicy – wbić weń 20 żółtek i trzyć dobrze wałkiem. Masła topionego $^1/_2$ kwarty trzeć w drugiej dojnicy, aż zgęstnieje i dać je potem do sera. Cztery gorzkie oparzone i utłuczone migdały włożyć w tę masę jak również i skórkę otartą z jednej całej pomarańczy — 28 dkg. cukru (ale nie mączki cukrowej, bo ta psuje ciasto) – wsypać w tę masę i ciągle trzyć — w końcu dodać pianę z 10-ciu białek, wymieszać lekko i wylać na upieczony i wystygnięty placek. Piec w lekkim piecu, gdyby się nadto rumienił ser z wierzchu, przykryć blachę papierem lekko wodą zbryzganym.

Placek ten można piec i w tortownicy — ale trzeba ją dobrze masłem niesłonem wysmarować i tortownica powinna być bardzo duża.

Przepis na ozdobne ciastka na stół świąteczny. 28 dkg. migdałów słodkich, oparzonych i miałko na maszynce utartych, 28 dkg. cukru miałkiego — dwa białka, sok z pół cytryny. Białka utrzyć z cukrem na gęsty lukier, wcisnąć cytrynę i znowu trzyć, w końcu wsypać migdały i wymieszać dobrze, a potem układać na opłatkach zgrabne wianuszki. Na kupnym opłatku do pieczywa zmieści się cztery takie wianuszki. Włożyć je do zaschnięcia w piec po bułkach, ale trzeba jeszcze czekać więcej jak godzinę po bułkach, nim się je włoży, aby się nie zrumieniły tylko zaschły dobrze. Gdy już suche wyjąć je — mieć ubitą pianę z czterech białek, wymieszać ją szybko z cukrem, licząc łyżeczkę od kawy cukru na jedno białko, podzielić pianę na dwa talerze i jedną z nich zafarbować alkormesem na różowo, Alkormes dostać można w każdej aptece. Za 5 cnt. będzie aż za dużo. Nakładać tę pianę łyżeczką zgrabnie na wianuszki — raz białą raz różową i włożyć w ten sam piec, aby piana zaschła. Potem wyjąć ciastka, a gdy ostygną poobłamywać je z opłatków, tak żeby tylko ze spodu ciasta był opłatek, ułożyć na jakim ładnym talerzu i postawić na stół świąteczny.

Marynowanie cielęciny. Bardzo dobrą i zdrową jest pieczeń cielęca, upieczona na świeżo. Zdarza się jednak, że się trafi kupić cielęcinę naprzykład na dwa tygodnie przed świętami. Jakże ją dochować świeżą do tego czasu? A łepiej nie jeść żadnego mięsa, niż gdyby miało ono być nieświeże, oślizłe i brzydko pachnące. Gdy się więc ma cielęcinę, a do świąt jeszcze daleko, trzeba ją zamarynować następującym sposobem. Z cielęcego pośladka wykroić środek t. j. pieczeń z nerkami tak zwaną nerkówkę, odciąć kości z nóg – w składzie, aby nie kaleczyć mięsa, a pozostałe zgrabne szyneczki cielęce natrzyć grubo solą, w której zamieszaliśmy pieprzu prostego, tłuczonego za 2 cnt., za tyleż pieprzu angielskiego, listek bobkowy połamany, łyżeczkę kopiastą utłuczonej saletry i dwa ząbki posiekanego czosnku. Wszystko to dobrze z solą wymieszać, natrzeć sta-

rannie obie szyneczki, włożyć je w jaki czysty cebrzyczek, przyłożyć krążkiem i kamieniem. Obracać codziennie i utworzoną ropą polewać.

Po ośmiu do 10-ciu dniach już jest mięso umarynowane, wyjąć je, nawlec na sznurki i wsadzić w komin do wędzenia. Za jeden dzień będą gotowe. Do święcenia ugotować cielęcinę razem z kiełbasami a nabierze bardzo dobrego smaku. Uważać trzeba tylko, aby się mięso nie rozgotowało. Ułożyć potem na półmisku, ubrać kiełbasami i jajami a będzie ładnie wyglądało.

Jak siać rzerzuchę na święta. Rzerzucha, jestto roślinka używana na sałatę, kto lubi ostry jej smak. U nas, rzadko kto ją jada, za to ozdobiamy nią chętnie nasze stoły świąteczne. Chcąc mieć rzerzuchę ładną i bujną na święta, trzeba na dwa tygodnie przed świętami posiać ją na talerzu, półmisku, deseczce lub piramidzie podobnej do małej głowy cukru a uszytej z kartonu. Kto więc na czem chce, niech sieje, a to w ten sposób. Wybrany przedmiot, na którym chcemy siać ziarneczka trzeba wyłożyć bibułą, prostą, zwykłą siwą bibułą, najgorszą, bo taka jest najlepszą do tego. Otóż bibułę tę trzeba najmniej w pięcioro ułożyć na talerzu czy na czem chcemy, obciąć równo podług formy jaką ma dany przedmiot, a żeby to szło zręcznie, trzeba bibułę zwilżyć wodą, aby była podatna. Gdy już nałożona, ile jej trzeba, zmoczyć ją jaknajlepiej, tak, żeby woda (lekko letnia) przeszła wszystkie arkusze, aż do spodu. Na tę mokrą bibułę rozsiać równo, gęsto ziarnka rzerzuchy, aby całą przestrzeń dokładnie ziarnkami pokryć. Gdy to już gotowe, zbryzgać ustami letnią wodą ziarnka i postawić rzerzuchę w cieple przy piecu, pilnując co trochę, aby ją skropić, bo gdy raz wyschła, już na nicby była, boby kiełki uschły. Po paru dniach starannego skrapiania letnią wodą, ostrożnie, aby ziarnek nie spłókać, ziarnka wypuszczą kiełki, a znowu za parę dni wyjdą listeczki i wtedy można ją stawiać na słoneczne okno, aby w świetle rosła. Pilnować ciągle skrapiania ciepłą wodą (letnią). Przy takiem postępowaniu doczekamy się pięknej, bujnej zielonej roślinki, która bardzo ozdabia stół ze święconem. Można na talerzu z rzerzuchą umieścić baranka wielkanocnego, co ładnie wygląda, a dzieciom sprawia ogromną radość.

Farbowanie jaj na święta starymi sposobami. Są wprawdzie w sklepach gotowe i ładne farby na jaja, ale nie wszędzie w małych miasteczkach można je dostać, a przytem tak przyjemnie przygotować sobie farby w domu! Zwłaszcza, że farby w handlu są najczęściej pruskim wyrobem, a my powinniśmy się w najdrobniejszej rzeczy uczyć obchodzić swojem, a szczególniej nie dajmy zarabiać wrogom, katującym dzieci niewinne.

Można farbować jaja farbą, którą zwykle na wsi jaja farbują. Jestto tak zwana brazylina, farbująca na kolor czerwony i ciemny. Farbę tę kupuje się już z dodatkiem ałunu, gotuje się w nowych, niepolewanych garnuszkach, a potem gotowane jaja wkłada się na noc do farby i na drugi dzień wyjmuje i smaruje tłuszczem.

Z domowych farb ładny jest odwar z łupin cebulowych. Trzeba składać dłuższy czas suche łupki z cebuli. Potem wygotować je dobrze i w ten odwar wrzucać ugotowane na twardo jaja, a będą ładne różowo-żółte. Także korzeń z jabłoni wygotowany daje ładną żółtą farbę. Szafran namoczony w wódce daje bardzo ładną farbę, w której można ufarbować jaja na pomarańczowo, a gdy krócej leżą w farbie, na cytrynowo. W atramencie fioletowym farbują się ślicznie jaja na różne odcienie -- od ciemno fioletowego do jasno liliowego. Różowe jaja będą, gdy się je zafarbuje w surowym soku z buraków ciemnych ćwikłowych. Buraki trzeba trzyć na tarku i wyciskać farbę nic nie dodając wody. Buraki muszą być ćwikłowe, ciemne. Gdy święta wypadają w ciepły czas, kiedy już oziminy są ładne, to się zrywa du-

żo żyta zielonego, listki się mnie i dusi aż z nich sok wyjdzie. W tym soku umaczane jajko będzie ładne zielone. W kawie mocnej, ugotowanej z cykoryą farbują się także bardzo ładnie jaja na ciemno i jasno bronzowo. Można takż natroczyć niteczek z różnych kawałeczków jedwabnych, barwnych, otulać tymi kłaczkami szczelnie jajko i zawiązać w cieńszym końcu w szmatce białej mocno nitką i włożyć do wody aby się gotowało jak zwykle jaja na twardo. Po ugotowaniu wyjąć jajo, ostrożnie rozwiązać a będzie całe w deseń marmurkowaty.

Kto chce jaja farbować, powinien pamiętać o tem, że tak jaja, jak ręce i naczynia, w których się przygotowuje farby nie mogą być zatłuszczone, bo w takim razie farba się nie uczepi albo całe jajo będzie plamiste.

Po ufarbowaniu trzeba każde jajko posmarować skórką ze słoniny, aby się świeciło.

Bardzo dobry ser świąteczny z kminkiem. Dwie kwarty dobrego, wyciśniętego sera utrzyć na maszynce a potem wsypać do dojnicy dużej. Wbić do sera 8 całych jaj i trzyć go doskonale, aby nic grudek nie było. Przy końcu dodać garść kminku, pół szklanki soli, wymieszać i wyłożyć tę masę w duży rondel, nalać słodkiem mlekiem (dwa litry), postawić na kuchnię i zagotować. Mieszać często, bo się łatwo może przychwycić do rynki i przydymić, a wtedy na nic cała robota. Gdy już mleko z serem dobrze zakipi, wylać wszystko w woreczek czysty od sera i powiesić, niech ścieknie. Po godzinie wziąć ser z workiem wstrząsnąć dobrze, rozwiązać worek, upchać dobrze ser ręką, związać jak najcieśniej i położyć pod kamień, aby do reszty obciekł. Potem wyjąć ostrożnie z worka i zawiązać go starannie w suchą czystą ściereczkę i powiesić na jeden dzień przy pogodnym dniu na dworze u drabiny, a gdy deszcz to na strychu. Gdy potem ser zdejmiemy będzie śliczny żółty ze skóreczką ładną. Do święcenia przybrać go z wierzchu gwoździkami tak jak się szynka ubiera.

Serek ten dobrze robić w Wielki Czwartek, aby przez Piątek wysechł a na Sobotę był gotowy do święcenia. Długo go chować nie można, bo pleśnieje łatwo. Przy soleniu kosztować masę, aby dość słona była, bo potem dużo soli spłynie z serwatką a ser ten dobry, gdy jest dość słony, byle nie nadto!

Jadwiga Szegdziańska.

Sprostowania.

Ponieważ w ostatnim numerze Przodownicy zaszło wiele omyłek drukarskich, przeto proszę, by Szan. Czytelniczki poprawiły str. 3, wiersz „Alboż my to jacy, tacy — zwrotka druga ma być „kto ku wrogom myśl swą skłania, a nie skłamie – zwrotka 5-ta, wiersz 2-gi ma być „My od Piastów ci Polacy“.

Wiersz „Grundwaldzki dar“, zwrotka 3-cia ma być „Krzyżactwa uciszyć gwar“, a nie nasyć gwar — zwrotka 4-ta, wiersz 2-gi „Rycerstwo szło na bój“, nie na wój.

„Jeszcze Polska nie zginęła“ szpalta 2-ga, str. 1-sza, wiersz 16 „wezwanie nam tu przyszlą“ — a nie przyszle — „A z nad Niemna“, nie — nad Niemna.

Str. 4-ta, szpalta 2-ga ma być „Pan Dąbrowski wśród legionów“, a nie — do legionów.

Str. 7-ma, szpalta 2-ga, wiersz 2-gi z dołu, ma być „A wam wiedzieć o nich potrzeba...

Str. 8-ma szpalta 2-ga, wiersz 22-gi ma być „Kiedy z rozkazem tajemnym“, a nie— z roździałem.

Proszę uprzejmie o poprawienie wskazanych błędów, bo gdyby grano sztuczkę, źleby wypadło przedstawienie z omyłkami.

Autorka.

Odpowiedzialna redaktorka i wydawczyni: Marya Siedlecka w Krakowie. – Druk A. Rippera, Kraków.

DODATEK POWIEŚCIOWO-NAUKOWY

DO NR. 3 „PRZODOWNICY" ZA MARZEC 1910 ROKU

Jeszcze Polska nie zginęła!

Obrazek sceniczny.

(Dokończenie).

KARAŁAKOW.

Którędy
By uciekać...

TADEUSZ.

O matko! wszędy
Gdzieżeśmy byli.... z Napoleonem
Szliśmy za jednym celem onem,
Ażeby Polsce służyć!... Krwawa
I w ogniu kul była nasza sprawa...
Pod Somo-Sierrą—pod Saragossą...
Krwawą me piersi kryły się rosą...
Służyłem wiernie... i tamte blizny
Na chlubę twoją, na błysk Ojczyzny
Przynoszę dzisiaj... jutro znowu w dal...

ZOSIA.

Pójdziesz znowu? Jak mi żal!

KARAŁAKOW.

Tysiąc dyabłów ciebie pal!

TADEUSZ (zbliżając się do stołu).

A! co widzę?... co to znaczy?...

KARAŁAKOW (klękając).

Pan pułkownik niech wybaczy...

TADEUSZ.

W naszym domu ta psia dusza
Mówi — żyje... to się rusza?...
Co to znaczy?... matko miła...
Tyś by jemu zezwoliła?

ZOSIA.

On nas męczył, brał dukaty
Sam przychodził i sałdaty...
Wciąż o ciebie się pytali,
Nam Sybirem zagrażali.

TADEUSZ (ostro).

Chodź tu kotku... chodź baranku,
Wilk cię ujrzał, tak mopanku
Hej dyżurny!...

(Klaszcze, Karałakow przysuwa się i trzęsąc staje obok).

SCENA IV.

Ci sami i wchodzi Mieczysław także w stroju legionisty).

TADEUSZ.

Tego ptaszka trza wziąć w sieci...
Już do cara nie poleci...

MIECZYSŁAW (salutując, przechodzi obok pań, bierze Karałakowa za ramiona).

Idziemy głosząc Napoleona
A z nim legiony... (prowadząc Karałakowa)
twa moc skończona...

KARAŁAKOW (trzęsąc się).

Jej Bohu!... czary... ja ne wynowaty...

TADEUSZ.

Precz wrogu Polski! precz z mojej chaty...

(Mieczysław wyprowadza Karałakowa, w drzwiach spotyka Janka. Janek malutki w wysokiej czapce z dużym bagnetem, także w stroju legionisty).

SCENA V.

Ci sami i Janek.

JANEK.

Znowu czapkę ci przestrzelę...
Wlazłeś tutaj? to za wiele!

(Strzela do czapki, Karałakow pada na ziemię).

KARAŁAKOW.

Pomyłujże!... je ne wynowaty!

JANEK, MIECZYSŁAW i TADEUSZ.

Cha! cha! z strachu ginie...

TADEUSZ.

tęgie katy
Gdy nie widzą szabli w dłoni...

JANEK.

Patrzcie! sałdat... a łzy roni...

MATKA.

W Imię Ojca Syna Ducha...
Czy ja ślepa, czy ja głucha?
Czy to prawda?... mój maleńki.

JANEK.

Wraca z wojny.. do mateńki...

TADEUSZ.

Zuch i wojak... adjutantem
Kniaziewicza... razem z tamtym
(wskazując na Miecia).
W San Domingo nawet byli
I murzynów dzielnie bili...

ZOSIA.

Puśćcie tego Moskaliska,
Aż strach jak oczami błyska.

MATKA.

Puśćcie jego, niech nie płacze,
Gdy z radości wszystko skacze...

TADEUSZ.

Idź Moskalu... i nie zwlekaj...
Z Polski, z Litwy wnet uciekaj...
Od zachodu wieść spłynęła,
Jeszcze Polska nie zginęła!

CHÓR.

Jeszcze Polska nie zginęła!...

Po odśpiewaniu pierwszej zwrotki ustawiają się w pary, tańczą mazura i wybiegają z sceny).

Zasłona spada.

BALONY I LATAWCE.

Niezmordowany i wytrwały umysł ludzki zdąża drogą nieustannych a coraz to nowych wynalazków i odkryć do postępu. Co niegdyś było zawiłą zagadką i tajemnicą, dziś jest rzeczą jasną i zrozumiałą dla ogółu. To też dzięki tej to upartości człowieka i nadludzkim jego usiłowaniom, zbliżamy się wielkimi krokami ku ogólnemu celowi...

Zająwszy i zbadawszy wszerz i wzdłuż ziemię, zwrócił się człowiek na podbój powietrza, zamyślił oderwać się od swego globu, by z swobodą ptaka módz wznosić się w przestrzeni i od dawien dawna przemyśliwał nad urzeczywistnieniem swych śmiałych zamysłów.

Spoglądając na ptaki z łatwością szybujące w powietrzu, mniemał człowiek, iż nie będzie nic łatwiejszego jak tylko przypiąć sobie skrzydła na wzór ptasich i cała tajemnica latania będzie rozwiązana...

Wnet jednak przekonał się niedołężny człowiek, że to rzecz niemożliwa, gdyż chcąc unieść się w powietrze musiałby mieć ogromne skrzydła o długości 10, a szerokości 4 metrów – zaś ramiona jego za wątłe są by zdołały przez dłuższą chwilę poruszać takim ciężarem, mając do pokonania również niemałą siłę przyciągania ziemi.

Ale słabemu człowiekowi przyszła w pomoc maszyna.

Są dwa rodzaje przyrządów do wznoszenia się w powietrzu — balony i latawce.

Balony są to olbrzymie kule z lekkiego materyału n. p. jedwabiu, napełniane ciepłem powietrzem lub gazami, które jako lżejsze od powietrza zwykłego z łatwością unoszą się w górę, pociągając za sobą balon z przytwierdzonym doń ciężarem. Latawce zaś, to duże maszyny, przeznaczone do latania a zbudowane na wzór ptaka.

Pierwszym, znanym wynalazcą balonu był

portugalczyk Bartłomiej de Gucmao. Śmiałek ten, posądzony jednak o związek ze złymi duchami i czarownictwo, otrzymał wyrokiem sądu srogiej inkwizycyi za swe usiłowania i pracę — kajdany i długoletnie więzienie. Nie przeżył jednak tego Gucmao a wraz z nim zeszła do grobu tajemnica wynalezienia balonu. Dopiero w kilkadziesiąt lat później wynaleziono drugi balon, a pierwsze próby przędsięwzięli dwaj Francuzi, bracia Montgolfier w r. 1783.

Balon ten zrobiony był z papieru, a następnie sporządzono z płótna. Balony takie przeznaczone były początkowo tylko do prób, które odbywały się ze zwierzętami, bo nie było jeszcze śmiałka, któryby się odważył na taką niebezpieczną podróż.

Dopiero dwaj odważni Francuzi, Rosier i Darland, pierwsi odbyli napowietrzną podróż i to zupełnie szczęśliwie.

W tym samym czasie wynalazł Charles nowy rodzaj balonu, jaki do dzisiaj przetrwał. Jest on kszałtu dużej kuli z wydłużoną u dołu szyją, do której przymocowuje się kosz lub łódkę, zwaną gondolą. W górnej części balonu znajduje się klapa, od której prowadzi sznur do łódki. Klapa ta jest regulatorem; gdy balon zanadto wzniesie się w górę, wtedy przez pociągnięcie się sznura otwiera się klapę, wypuszcza nieco gazu wedle potrzeby, a balon opada zwolna ku ziemi.

Do kosza zabiera się także niemało ciężarów, jak piasek, wodę, kamienie i linę z kotwicą, której używa się przy wysiadaniu z balonu. Takie balony napełniano wodorem lub gazem świetlanym.

Obecnie mamy dwa rodzaje statków napowietrznych t. j. balony zwyczajne, którymi nie można kierować w powietrzu i balony z przyrządami do kierowania.

Pomimo jednak dzisiejszych ulepszeń, brakuje balonom jeszcze bardzo wiele do doskonałości a najmniejsze nawet uszkodzenie na ich powłoce może spowodować katastrofę. Wystarczy n. p. najmniejsza w balonie dziurka, aby zeń uszedł wszystek gaz, w następstwie czego musiałby nastąpić gwałtowny upadek statku na ziemię.

Również wielkie niebezpieczeństwo grozi balonom, napełnianym wodorem, który jest bardzo łatwo zapalnym i gwałtownie wybuchającym gazem, mogącym w jednej w chwili zniszczyć cały balon zwłaszcza podczas burzy z piorunami.

Przy początkowych wzlotach nie brakło i ofiar. Pierwsi zginęli Romen i Rosier, znachodząc śmierć w falach morskich kanału La Manche, chcąc przedostać się z Francji do Anglii.

Początkowo, gdy balony nie były jeszcze udoskonalone jak dzisiaj, wznoszono się stosunkowo niezbyt wysoko, a najwyższą liczbę 10·5 km. osiągnięto w roku 1901.

Odbywano także i dalsze podróże balonami. Najdłuższą taką podróż odbył w r. 1900 De la Veaux — trwała ona niespełnia 36 godzin.

Próbowano również balonem dotrzeć do bieguna północnego. Taką naukową podróż przedsięwziął Andrée, który wyjechawszy jeszcze w r. 1897; zginął prawdopodobnie gdzieś między lodami na dalekiej północy.

Odmiennie zbudowane są balony z przyrządami do kierowania. Przyrząd taki składa się ze śruby i steru. Śruba sporządzona jest na wzór okrętowej, o wygiętych ramionach i znajduje się w przedniej części balonu; wżynając się w powietrze wprawia ona w ruch balon i powoduje posuwanie się jego w kierunku naprzód. Ster zaś jest uzupełnieniem całego tego przyrządu i umieszczony jest w tylnej części balonu. Jest on dla balonu tem, czem ogon u ptaka podczas lotu.

Pierwszy taki balon do kierowania sporządził Giffard w r. 1852, udoskonalił go w dwadzieścia lat później De Lôme, a Tissandier użył także do swego balonu motoru elektrycznego.

W ostatnich czasach pojawiło się kilka nowych balonów, przynosząc sławę swoim wynalazcom. Oto nazwiska tych aeronautów:

Ceppelin, Cantoc Dumon, bracia Lebaudy (Francuzi), Gross, Parcewal i inni.

Ale najciekawszym z pomiędzy wszystkich był balon Ceppelina. Miał on długości 128 m. a szer. $11^1/_2$ m. Cały szkielet jego, zbudowany z aluminium miał na sobie jeszcze stalową siatkę drucianą, a na tem dopiero była naciągnięta powłoka.

Ludzi, odbywających podróże balonami, zowiemy także z łacińska aeronautami czyli napowietrznemi żeglarzami (od słów: aer — powietrze i nauta — żeglarz) a tych, co wznoszą się w powietrze przy pomocy latawców, awiatorami (od słowa: avis — ptak).

O wiele późniejszym od balonów są latawce, ale też mają one większą przed sobą przyszłość a wynalazek ich jest większą dla człowieka zasługą.

Najprostszym latawcem są znane nam dziecinne latawce, zwane „orłami" i spadochrony, których używali przy swoich balonach bracia Montgolfier. Spadochrony takie przypominają swym kształtem nasze parasole, tylko są daleko większe.

Niemało było latawców przeróżnego rodzaju, a niektóre z nich zdobyły już nawet dla swoich wynalazców światową sławę.

Jednym z pierwszych awiatorów był inżynier Lilienthal. Latawca swego, posiadającego dwie pary skrzydeł, używał on do spuszczania się z wysokich gór, wież i innych wyniosłości.

I awiatyczne wzloty zaznaczyły się w początkach tragicznie — zginął Lilienthal. Ale śmierć jego nie odstraszyła i innych śmiałków do przedsiębrania dalszych prób.

Prócz Lilienthala, którego poznaliśmy, jeszcze wielu innych awiatorów uczyniło imię swe głośnem, jak bracia Wright, Cantoc Dumon, Farman, Latham, Blériot i inni.

Niektóre z latawców wymienionych awiatorów są ciekawej budowy. Latawiec braci Wright podobny jest do dużego pudła o dwu dnach, a ciekawszym jeszcze jest latawiec Cantoca Dumonta, sporządzony z aluminium a ważący ledwie 70 kg.

Dotychczasowe wzloty odbywały tylko nad wodami, gdyż obawiano się jeszcze latać nad twardym terenem. O wiele zaś bezpieczniej było nad wodą, na której w pogotowiu czekał parowiec.

Puszczano także latawce z okrętów na linach.

Dopiero Farman odważył się na podróż nad suchym lądem. Dalsze takie podróże odbywał Latham, rodem Francuz. Usiłował on, jak niegdyś Rosier i Romen przedostać się przez morze do Anglii, ale spotkał go podobny wypadek, jak wyżej wspomnianych. Upadł w morze, ale wyszedł bez szwanku, a będący w pobliżu ratunkowy okręt zabrał go na swój pokład.

Nie zraził się jednak tem Latham i przygotowywał się do ponownej podróży, ale wtem doszła go nader przykra wiadomość, że już ktoś inny wyprzedził go. Był nim rodak jego, Blériot, który aczkolwiek chory, puścił się w tak ryzykowną podróż i przebył szczęśliwie 30 kilometrową odległość, witany radośnie przez zebranych na wybrzeżu pod Dowrem Anglików. Możemy sobie teraz wyobrazić, co się działo w duszy Lathama.

Rozwój awiatyki przybiera coraz to większe rozmary, a liczba jej miłośników wzrasta stale. W zeszłym roku założono nawet kilka szkół dla celów awiatycznych.

Na końcu niniejszego artykułu warto się zapytać, jaki jest cel i użytek z balonów i latawców?

Zapewne znajdą się i tacy, którzy wzruszą ramionami na to pytanie i nazwą może całą aeronautykę i awiatykę zabawką, dla której szkoda tyle straconego mienia i życia?

Nie, użytek z tego, pomimo tylu poniesionych ofiar jest ogromny, a zwiększa się z udoskonaleniem tych przyrządów. Zwyczajnych balonów n. p. używa się od dawna do celów naukowych, a także i wojskowych, a ludzkość odebrała stąd niemałe korzyści.